

CONSTRUCTION ENTIEREMENT SOUDEE

Les panneaux sont reliés par des entretoises soudées. Cette conception assure un maximum de rigidité aux chariots dont la structure est indéformable, même en cas de forte charge : les chariots peuvent supporter 20 kg par niveau avec un maximum de 200 kg.

Les glissières sont soudées en continu sur un banc de soudure automatique. Les cordons de soudure sont réalisés sur toute la hauteur des glissières sans apport de métal. Ce procédé de fabrication apporte une parfaite régularité des soudures. Mais surtout, ce mode de soudage confère une résistance exceptionnelle à l'arrachement.



Glissières soudées en continu



chariot boucherie 20 niveaux

ILS CONSERVENT TOUS LES AVANTAGES EXISTANTS



échelle pâtisserie, entrée 600 mm

Les chariots sont construits en acier inox alimentaire, ce qui leur assure robustesse et bonne résistance à la corrosion donc une très grande longévité.

Les glissières en L permettent d'introduire facilement les bacs. Les butées d'arrêts stabilisent les grilles et les plaques lors des déplacements.

Les chariots sont équipés de 4 roues pivotantes à chape acier électrozingué avec roulement à billes, qui garantit la qualité du roulement et la bonne tenue dans le temps. Le bandage des roues et les butoirs de protection ne marquent pas.

UNE LARGE GAMME POUR TOUS LES USAGES

- Chariot 9 niveaux : chariot bas avec tablette supérieure.
- Chariot 12 niveaux : glissières fortement espacées pour augmenter le passage
- Chariots 16 niveaux : échelles pâtisseries.
- Chariot 20 niveaux : pour chargement maximum en plateaux ABS.



chariot boucherie 9 niveaux